Fédération des Boulangers de la Région Lorraine

PAQU'O COCO 2012

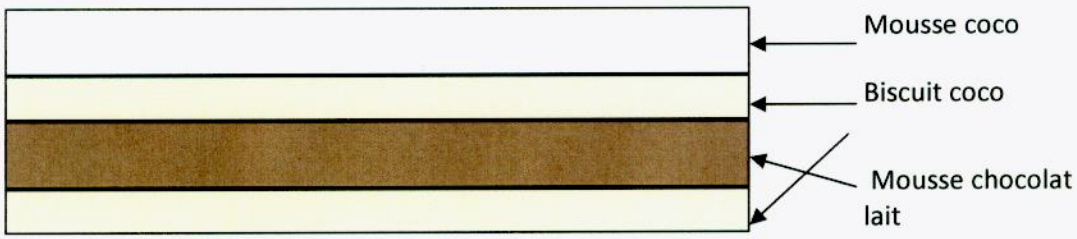
Pour 3 entremets de 10 personnes

Ingrédients	Quantités en g	Mode d'emploi
Biscuit coco		
Beurre Sucre Œufs Farine T45 Levure chimique Noix de coco râpée.	240 g 240 g 4 240 g 10 g 100 g	Faire mousser le beurre et le sucre, ajouter les œufs. La noix de coco, la farine avec la levure chimique. Cuire en moule en veillant à ne pas dépasser 2 cm de hauteur, puis cuire à 180 C° environ 20 min.
Mousse chocolat au lait		
Jaune d'œufs Eau Sucre Chocolat au lait Crème fouettée	300 g 200 g 250 g 750 g 1,5 L	Faire un sirop avec l'eau et le sucre, verser sur les jaunes et fouetter au batteur jusqu'au blanchiment, à environ 40 C° ajouter le chocolat fondu, mélanger et ajouter progressivement la crème chantilly.
Mousse coco		
Purée de coco Beurre Œufs Sucre Vanille gousse ou poudre Gélatine en feuilles Malibu Crème fouettée	420 g 120 g 340 g 300 g ½ 16 g 30 g 600 g	Faire bouillir la purée coco et ajouter les œufs et le sucre blanchi, la vanille, cuire comme une crème pâtissière, ajouter le beurre. Mixer et ajouter la gélatine, incorporer la crème chantilly à environ 30 C°.

Fédération des Boulangers de la Région Lorraine

PAQU'O COCO 2012

MONTAGE



FINITION

Après avoir passé l'entremet en surgélation, le pulvériser au pistolet à chocolat au lait , et le décorer avec des sujets de Pâques.